bollir per spatio dun paternostro, o vn poco piu, & cauale fore.

oua fricteliate a la fiorentina.

A bi loua freschc & rompile ad vno ad vno i la patella ch lolio sia caldissimo & subito ch le mettirai i lolio le restri gerai i seme co la paleta, o col cocchiaro facendole tonde quanto piu fia possibile, & riuolterale spesso cocendole i modo ch di fora siano alquanto colorite, & di dentro non siano dur ne troppo cotte, ma piu presto morbide & tenere.

oua sperdute in la brasca accesa.

I glia loua integre & quitale ne la brasca viua & calda, & dagli suso co vno bastone tanto ch le rompi, & lascia le cocer, & quando ti parono cotte cauale fore, & mettile di sopra vn poco de cetro, & di petrosillo.

oua fricteliate piene.

A rai loua africteliate al modo fioretino como se dicto di sopra, & ch no siano troppo cotte, & aduno dilati farai vn buscio ad ogni vno & polcamente ne cauarai fora tutto il roscio ch hano dentro, Poi prendirai vn poco di bon caso grattato ch sia grasso & vecchio co vn pocha di menta & petrosello ben battuti, Item vn pochetto duua passa & vn pocho di pepe co vno o doi rosi dou crude o piu secundo la quantita ch uole fare, & mescolate & incorporate i seme tutte queste cose & impierai loua sopradicte per quelli busci ch hano, & farale vna altra uolta friger tanto ch quello pieno possa esse cotto, & volterale spesso, & formite ducocere gli mettirai di sopra vn pocho di suco di naranci o dellagresto, & vn poco di Zenzeuero.

oua in forma de raffioli.

A rai vna pasta al modo dele lasagne ch non sia sottile ne molto tenera & rompirui dentro delloua freschc buttandoli sopra del Zuccharo & dele spetie dolci co vn pochetto di sale ad vno ad vno ligarai queste oua ne la dicta pasta al modo ch foresti iraffioli, & falle allessare o friger como ti piace, Ma meglio seromo fritte simulmente poi concierai le dicte oua in forma di pastelli mettendogli co esse le cose sopradicte & giognendogli vn poco dagresto si ti pidce, cocendo li dicti pastelli a modo duna torta o vero frigendole, ma ch no siano loua troppo cotte p ch e di tal natura loro ch quanto piu si coce tanto si fa piu duro & diventa pegiore.

Capitolo sexto p cocer ogni pesce.